

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

TEROLDEGO, IL PRINCIPE DEI VINI TRENTINI



AIS MILANO • 29 SETTEMBRE 2017

♥ 0 👁 657 ➦ 0



Mezzocorona-Piana_Rotaliana_from_Mezzocorona_©-Matteo-laneselli_attraverso-Wikimedia-Commons

Teroldego, il principe dei vini trentini



In collaborazione con [AIS Milano](#).

Il Campo Rotaliano è una bellissima piana, pochi chilometri a nord di Trento. Formatasi per l'azione di erosione svolta da un antico ghiacciaio, oggi è una distesa di campi e di vigne incuneata tra le montagne che fanno da corona e da protezione. Il geografo trentino Cesare Battisti agli inizi del Novecento definì questa zona come "il più bel giardino vitato d'Europa".

Qui si coltiva il vitigno teroldego che dà origine al Teroldego Rotaliano DOC.

La Denominazione di Origine Controllata è nata nel 1971 e prevede le tipologie rosso, rosato, Superiore e Superiore Riserva con un invecchiamento minimo di 24 mesi.

Non sono chiare le origini del nome Teroldego: alcune teorie lo fanno risalire all'uva "Teroldola" citata in un documento del Concilio di Trento, mentre altre lo associano all'espressione tedesca "Tiroler gold" ovvero oro del Tirolo.

Oggi è coltivato su circa 450 ettari di vigneto ad una altitudine che varia tra i 200 e i 250 metri s.l.m. e ha la sua zona di predilezione nel comune di Mezzolombardo dove i terreni sono ricchi di sedimenti alluvionali, ciottoli e ghiaia portati dal torrente Noce che vi scorreva prima che il suo corso venisse deviato verso sud.

Il teroldego è coltivato nella zona da tempo immemorabile: la prima citazione risale alla fine del XV secolo ma nella piana rotaliana la coltivazione della vite risale all'età del Bronzo. Già nei secoli scorsi il vino era apprezzato come uno dei migliori vini trentini e fin dall'antichità è stato identificato con il nome del vitigno. L'aggiunta del termine "rotaliano" è relativamente recente e si è resa necessaria per consentire di legare il vitigno alla zona di produzione.

Il teroldego è, infatti, indissolubilmente legato a questo territorio e ogni tentativo di coltivarlo al di fuori di questa area non ha portato a risultati soddisfacenti.

Il clima della piana rotaliana si caratterizza per inverni relativamente freddi e abbastanza nevosi ed estati calde, a volte afose. Le piogge sono relativamente scarse e raggiungono i 900 mm annui.

Il Teroldego è un vino di colore intenso, rubino con riflessi granati. Al naso si mostra complesso con intesi sentori di frutta ben matura e riconoscimenti di prugna, ribes rosso e mirtillo. Note di spezie ne completano l'aroma. In bocca è giustamente tannico, di corpo, pieno ed elegante seppure nella sua tipicità contraddistinta anche da un finale leggermente amaricante. Mineralità, vigoria e carattere sono le peculiarità che il vitigno ricava dal terreno ricco di scheletro e particolarmente drenante che lo fanno assomigliare ad un ambiente collinare.

Nella versione rosato o kretzel il colore assume gradevoli e delicate sfumature granate che ricordano il colore della buccia di cipolla.

Sulla tavola si abbina facilmente a piatti di carne come i bolliti o gli arrosti. Anche i formaggi stagionati e i saporiti risotti trentini si accompagnano piacevolmente a questo vino.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano teroldego rotaliano Trentino vino wine